



CITTÀ DI LISSONE

(Provincia di Monza e della Brianza)

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR INTERNO ALLA SEDE MUNICIPALE

Art. 1 - Oggetto della concessione

La concessione di cui al presente capitolato ha per oggetto l'uso di locali, attrezzature, arredi e di quanto altro costituente il bar ubicato presso la Sede Municipale del Comune di Lissone, via Gramsci 21, di proprietà del Comune di Lissone, nonché la gestione dell'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande di cui alla legge regionale 2 febbraio 2010, n. 6 capo III artt. 61 e seguenti "Testo Unico delle leggi regionali in materia di commercio e fiere".

Il servizio di somministrazione è riservato ai dipendenti del Comune di Lissone ed a tutti coloro che, per ragioni di servizio o per la fruizione dei servizi comunali, si trovino presso la Sede Municipale.

L'aggiudicatario è obbligato a porre in vendita i seguenti prodotti:

1. caffè espresso (gr. 8 con miscela di prima qualità) e caffè macchiato;
2. cappuccino (caffè espresso e latte fresco intero di centrali del latte note a livello nazionale);
3. the di prima qualità di marche note;
4. caffè decaffeinato (gr. 8 con miscela di prima qualità);
5. caffè d'orzo;
6. caffè marocchino;
7. latte bianco (1/4 di litro di latte fresco intero di produttori del latte noti a livello nazionale);
8. latte macchiato (1/4 di litro di latte fresco di centrali del latte note a livello nazionale con caffè o cacao);
9. cioccolata calda in tazza (latte fresco centrali del latte note a livello nazionale e cacao di prima qualità di marche note);
10. caffè freddo;
11. caffè shackerato;
12. brioches fresche (è tollerato l'utilizzo di brioches surgelate purché di primaria ditta conosciuta a livello nazionale);
13. brioches fresche mignon (è tollerato l'utilizzo di brioches surgelate purché di primaria ditta conosciuta a livello nazionale);

- 14.panino farcito (min. 80 gr. di pane e min. 35 gr. di farcitura);
- 15.panino prosciutto crudo (min. 80 gr. di pane e min. 35 gr. di farcitura);
- 16.panino farcito salume e formaggio (min. 80 gr. di pane e min. 35 gr. per ogni tipo di farcitura - min. 2 tipi di farcitura);
- 17.trancio di pizza gr. 250 circa (pomodoro, mozzarella);
- 18.toast piccolo (prosciutto cotto, fontina);
- 19.tramezzino semplice;
- 20.piadina (salumi misti, fontina/stracchino, rucola);
- 21.piatto caldo (es. pasta, timballi, lasagne etc) gr. 250 circa;
- 22.piatto freddo (salumi, verdure, carne etc);
- 23.bibite di marche note a livello nazionale - bicchiere;
- 24.bibite di marche note a livello nazionale - lattina - 33 cl.;
- 25.succo di frutta di marche note a livello nazionale - 20 cl.;
- 26.spremuta fresca di agrumi o frutta fresca di stagione;
- 27.bicchiere d'acqua minerale di marca nota a livello nazionale;
- 28.½ l. di acqua minerale di marche note a livello nazionale;
- 29.1,5 l. di acqua minerale di marche note a livello nazionale;
- 30.aperitivo analcolico di marche note a livello nazionale.

I panini farciti devono essere confezionati usando il pane comune di farina 00 di grandezza e peso in uso comune nella provincia di Monza e Brianza con companatico di peso non inferiore a 35 gr. I salumi e formaggi utilizzati per la farcitura di panini e focacce devono essere di marche note a livello nazionale.

Art. 2 - Prezzi di vendita di alimenti e bevande

L'operatore economico aggiudicatario è obbligato a concordare con l'Amministrazione, prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, i prezzi delle singole consumazioni; detti prezzi non potranno in ogni caso discostarsi dai prezzi medi praticati nei pubblici esercizi di Lissone.

L'aggiudicatario potrà prevedere abbonamenti per somministrazione di bevande, o bevande e brioches, sottoponendo all'Amministrazione il prezzo che si intende proporre.

L'aggiudicatario non potrà rilasciare abbonamenti a decorrere da 45 giorni antecedenti la data di scadenza della concessione.

I prezzi di vendita di ogni articolo comprensivi di IVA devono essere esposti in apposita tabella firmata da un responsabile dell'Amministrazione e collocata in luogo visibile e leggibile al pubblico.

Non sono ammesse variazioni unilaterali di prezzi offerti, pena la revoca della concessione.

Eventuali variazioni rispetto ai prezzi praticati all'inizio della concessione saranno ammessi solamente previa verifica in contraddittorio con la ditta aggiudicataria dell'aumento delle materie prime per la somministrazione.

Art. 3 - Durata del servizio

La concessione avrà durata quadriennale a decorrere dalla data di inizio dell'espletamento del servizio.

Art. 4 - Importi

Il valore stimato della concessione ed il corrispettivo richiesto dalla Stazione Appaltante per tutta la durata del contratto sono indicati nel disciplinare di gara.

Art. 5 - Modalità della gestione

L'aggiudicatario eserciterà l'attività di gestione del bar esclusivamente in proprio nome, sollevando l'Amministrazione da ogni onere, pretesa o ragione comunque relativa o connessa con l'attività commerciale svolta nei locali *de quibus*.

E' vietata ogni forma di interposizione nella gestione del servizio bar.

Art. 6 - Personale e sicurezza sul lavoro

Il personale destinato al servizio dovrà essere, per numero, qualità e competenza, adeguato ai servizi da eseguire ed alle modalità di esecuzione indicate nel presente Capitolato.

Il personale dipendente dal concessionario impiegato nell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande deve possedere tutti i requisiti di idoneità previsti dalla legislazione vigente in materia sanitaria ed essere provvisto delle documentazioni e certificati richiesti dalla vigente normativa.

L'affidatario della concessione dovrà, inoltre, osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti vigenti sull'assunzione, tutela, protezione ed assistenza dei lavoratori incaricati di effettuare il servizio oggetto della concessione, comunicando, prima dell'inizio dei servizi, i dati anagrafici degli stessi ed il relativo numero di iscrizione all'INPS/INAIL.

Tutti i dipendenti dell'operatore economico sono tenuti ad osservare:

- i piani di sicurezza predisposti dall'operatore economico;
- le norme antinfortunistiche proprie del lavoro in esecuzione.

L'inosservanza delle predette condizioni costituisce per l'affidatario responsabilità, sia in via penale che civile, dei danni che, per effetto dell'inosservanza stessa, dovessero derivare al personale, a terzi ed agli impianti, nonché causa di risoluzione della concessione se, nonostante diffida scritta, il concessionario non provvederà in merito.

Oltre a quelli previsti nel presente Capitolato, l'aggiudicatario è tenuto alla piena e rigorosa osservanza di tutte le leggi e regolamenti in vigore riguardanti le assicurazioni e la tutela dei lavoratori, e comunque all'adempimento di tutti gli obblighi derivanti dalla legge di previdenza e di assistenza, nonché al pagamento dei contributi relativi.

L'aggiudicatario avrà, inoltre, l'obbligo rigoroso di corrispondere ai lavoratori le paghe e le indennità previste dai

vigenti contratti di categoria e dalle disposizioni di legge in vigore o promulgate nel corso della concessione.

Le disposizioni del presente articolo si applicano anche ai soci delle Cooperative.

I relativi controlli potranno essere fatti dal Comune di Lissone in ogni momento.

Il personale, durante gli orari di servizio, dovrà indossare indumenti di lavoro come prescritto dalla vigenti norme in materia di igiene.

Il personale si impegna, altresì, a mantenere i locali e la strumentazione ed attrezzatura necessaria per l'esercizio del bar in condizioni igieniche adeguate.

L'affidatario, nello svolgimento del servizio di gestione del bar interno al Comune di Lissone, dovrà operare tenendo opportuna considerazione delle indicazioni riportate, oltre che nel capitolato speciale d'oneri, anche nel DUVRI, con il quale sono state preventivamente evidenziate le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi.

Il concessionario si impegna quindi ad osservare tutte le disposizioni dettate dal D.Lgs. n. 81/2008 in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, igiene e sicurezza, nonché tutti gli obblighi in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, invalidità, vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esecuzione per la tutela materiale dei lavoratori.

In attuazione a quanto disposto dall'art. 26, comma 1, lettera b), del Testo Unico della Sicurezza, **l'allegato H** riporta la comunicazione informativa sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui dovranno operare i lavoratori dell'impresa affidataria e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate.

In attuazione a quanto disposto dall'art. 26, comma 3, del D.Lgs. n. 81/2008, il DUVRI individua i principali rischi potenzialmente presenti nella sede oggetto della concessione e le relative misure da adottare per eliminarli o ridurli.

Ai fini della redazione del documento di cui all'allegato I, si definisce per interferenza ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi.

Con l'obiettivo di cooperare nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto della concessione e di coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, la proposta di DUVRI di cui all'**allegato I** si prefigge lo scopo di evidenziare le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi.

Detto DUVRI potrà essere aggiornato dalla stazione appaltante, anche su proposta dell'affidatario del servizio, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico od organizzativo incidenti sulle modalità realizzative del servizio.

Il DUVRI potrà, inoltre, essere integrato su proposta dell'affidatario da formularsi entro 30 giorni dalla data di presa visione di siffatto documento ed a seguito della valutazione del committente; l'impresa aggiudicataria del servizio, in altri

termini, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, potrà presentare proposte di integrazione del DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza.

Nella proposta di DUVRI di cui al predetto allegato sono riportati soltanto i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione. Non sono, invece, riportate le misure per eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici e dei singoli lavoratori autonomi; per detti rischi specifici derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici e dei singoli lavoratori autonomi, resta immutato l'obbligo del concessionario di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

Le prestazioni richieste presso il locale bar interno alla sede municipale e gli orari di servizio sono dettagliatamente descritte nel presente capitolato.

Al fine di eliminare o quantomeno di ridurre al minimo i rischi di interferenza di cui al DUVRI (allegato I), la ditta affidataria, oltre a doversi impegnare nell'adozione delle misure di prevenzione e protezione proposte dall'Amministrazione, dovrà garantire quanto più possibile l'esecuzione delle prestazioni quali la pulizia dei locali, la preparazione alimenti, etc. in orari non coincidenti all'attività di altri appaltatori.

L'eventuale sovrapposizione dei tempi di lavoro, che comporterebbe una compresenza (condivisione contemporanea) sul luogo di lavoro è, pertanto, relativa all'attività del solo personale della committenza.

La proposta di DUVRI, opportunamente integrato con i dati del futuro concessionario, servirà da base per la redazione dell'originale del DUVRI da allegare al contratto di concessione. Tenuto conto delle tipologie di prestazioni indicate nel capitolato, richiamato l'art. 26, commi 5 e 6, del D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008, si specifica che il costo totale della sicurezza derivante dalle interferenze dei lavoratori, rapportato all'intera durata della concessione, ammonta a complessivi € 1.200,00.

Art. 7 - Orario di servizio e prestazioni extracontrattuali

L'orario di apertura del bar interno al Comune è definito come segue:

- a) lunedì e mercoledì: dalle ore 8.30 alle ore 17.30;
- b) martedì, giovedì e venerdì: dalle ore 8.30 alle ore 13.30;
- c) in occasione degli eventuali rinfreschi gratuiti offerti in sede di migliorioria;
- d) nelle ore serali in occasione delle sedute di Consiglio Comunale o in altre circostanza, laddove previsto all'interno delle miglioriorie e/o dell'offerta tecnica.

In occasione delle sedute di Consiglio Comunale (di norma 2 volte al mese) sarà onere del concessionario provvedere ad assicurare le seguenti prestazioni: riempimento di acqua potabile delle brocche in plastica, posizionamento delle stesse su banconi e tavoli

dell'Aula Consiliare, ritiro e conseguente lavaggio delle brocche di acqua potabile utilizzate da effettuarsi nella giornata immediatamente successiva.

L'Amministrazione Comunale si riserva, poi, la facoltà di richiedere all'aggiudicatario dei servizi extracontrattuali quali l'organizzazione di rinfreschi e similari laddove gli stessi si intendano organizzare all'interno del locale del bar. In tali casi verrà richiesto apposito preventivo all'operatore economico aggiudicatario della procedura. All'affidamento di detti servizi extracontrattuali si provvederà soltanto laddove l'Amministrazione riterrà congruo il preventivo di spesa presentato dal gestore.

In caso contrario l'Amministrazione potrà liberamente rivolgersi ad altro operatore economico del settore, senza che l'aggiudicatario possa vantare alcuna pretesa.

L'Amministrazione sarà altresì libera di rivolgersi a qualunque altro operatore economico per l'organizzazione di rinfreschi e similari in altri spazi e/o locali presenti all'interno della Sede Municipale, anche senza richiedere alcun preventivo all'aggiudicatario e senza che lo stesso possa vantare alcuna pretesa.

Il bar resterà chiuso nelle giornate di sabato, in tutte le giornate festive salvo particolari casi in cui si concordi l'apertura dello stesso.

Per il mese di agosto e per qualsiasi evenienza dovesse verificarsi, l'eventuale periodo di chiusura verrà concordato con l'Amministrazione con adeguato anticipo.

E' ammessa nell'osservanza degli orari di apertura e chiusura del bar una tolleranza di 15 minuti nell'anticipare l'apertura o nel posticipare la chiusura, fermo restando il divieto di somministrare cibi e bevande agli utenti fuori dagli orari sopra indicati.

In caso di eventuale modifica dell'orario di servizio dei vari uffici/servizi comunali, su espressa richiesta dell'Amministrazione, l'aggiudicatario, senza nulla poter pretendere, sarà tenuto a modificare gli orari di apertura/chiusura del bar.

Si precisa come l'Amministrazione Comunale intenda riservarsi la facoltà di mantenere l'installazione di distributori automatici di alimenti e bevande all'interno di taluni locali della Sede Municipale (con la sola esclusione del locale bar ubicato presso la sede municipale del Comune di Lissone via Gramsci 21), senza che l'aggiudicatario della procedura di cui al presente capitolato possa vantare alcuna pretesa.

Art. 8 - Oneri del concessionario

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 77 della legge regionale n. 6 del 02/02/2010, a tutela dei consumatori, all'interno del locale bar, in luogo visibile e leggibile al pubblico, dovrà essere esposto su apposita tabella a muro l'elenco prezzi delle consumazioni, delle bevande e dei prodotti in vendita.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad esporre in luogo visibile la composizione degli alimenti somministrati al pubblico, specificando ogni ingrediente utilizzato e le caratteristiche

organolettiche dello stesso, con particolare attenzione ai fattori allergenici che devono essere specificatamente segnalati. Il concessionario è tenuto al rispetto delle norme igieniche vigenti per i pubblici esercizi della somministrazione.

Art. 9 - Caratteristiche qualitative degli alimenti

Tutti i prodotti somministrati dovranno essere di ottima qualità e di marche conosciute a livello nazionale. Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti, il latte deve essere fresco ed il pane non dovrà essere surgelato. La composizione dei prodotti non confezionati dovrà essere dichiarata ed esposta al pubblico. Il trasporto e la conservazione presso il punto vendita dovranno avvenire utilizzando appositi contenitori chiusi.

Art. 10 - Modalità di somministrazione

Gli alimenti non confezionati dovranno essere contenuti in appositi involucri secondo il regolamento di igiene e devono essere distribuiti mediante apposite pinze. Si ritiene preferibile l'uso di bicchieri monouso per la somministrazione di bevande, in caso diverso (utilizzo di recipienti quali tazze o bicchieri) è fatto obbligo di trattare gli stessi con apposita macchina sterilizzatrice. Il materiale usato per l'asciugatura delle stoviglie dovrà esclusivamente essere adibito a tale uso ed essere quotidianamente sostituito.

Art. 11 - Divieti

E' fatto divieto di vendita di bevande e prodotti da asportare in recipienti di vetro.

Art. 12 - Pulizia del locale bar e smaltimento rifiuti

L'aggiudicatario dovrà garantire quotidianamente la pulizia del locale bar (parte interna ed esterna del bancone, locale destinato a ripostiglio) e delle attrezzature di proprietà comunale o del gestore impiegate nell'esercizio del bar quali lavandini, mobili frigorifero, affettatrice, tavolini, sedie, etc.

Dette operazioni di pulizia dovranno inderogabilmente essere assicurate al di fuori dell'ordinario orario di servizio di cui all'art. 7 del presente capitolato. L'esercizio delle attività di pulizia non dovrà, pertanto, essere effettuato contestualmente alla preparazione e distribuzione di alimenti.

Il servizio di pulizia all'interno del locale bar dovrà intendersi comprensivo della svuotatura dei cestini rifiuti posti all'esterno del bancone con ricambio dei relativi sacchetti in polietilene.

Il concessionario dovrà, inoltre, provvedere, durante l'orario di apertura del bar, a mantenere la parte verticale esterna del bancone e lo spazio antistante lo stesso in adeguate condizioni di pulizia.

Almeno tre volte all'anno il concessionario dovrà provvedere alla rimozione della pedana bar, all'esecuzione di un accurato intervento di pulizia della pavimentazione sottostante ed al riposizionamento della pedana medesima.

Durante l'esecuzione di tutte le operazioni di pulizia dovranno essere impiegati prodotti igienizzanti ecocompatibili.

Il personale durante l'esecuzione del servizio di pulizia dovrà utilizzare materiale igienico (panni per pulizia, spugne pagliette etc.) esclusivamente adibito a tale uso.

Sono, altresì, a carico dell'aggiudicatario tutti gli oneri inerenti la raccolta differenziata, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti, nel rispetto delle indicazioni e degli orari stabiliti dalla società affidataria del servizio di igiene ambientale nella Città di Lissone.

Art. 13 - Consegna dei luoghi e delle attrezzature e manutenzione dei beni

Prima dell'inizio del servizio, il Comune di Lissone tramite il Direttore dell'Esecuzione e l'operatore economico procederanno in contraddittorio ad una ricognizione dello stato dei locali, degli arredi, delle attrezzature e di quanto altro costituente il bar ubicato presso la Sede Municipale.

L'inventario dei beni oggetto della gestione bar con l'esatta descrizione della consistenza e dello stato di conservazione sono indicati nell'allegato L.

Sarà in carico all'operatore economico aggiudicatario la manutenzione ordinaria di impianti, attrezzature ed arredi pertinenti al bar interno alla Sede Municipale. Sono da intendersi ricompresi nella manutenzione ordinaria e, quindi, sono a carico del concessionario, tra l'altro, l'acquisto e l'utilizzo continuativo del liquido disincrostante concentrato anticalcare per le lavastoviglie e del sale per l'addolcitore.

Sarà, invece, in carico all'Amministrazione la sola manutenzione straordinaria dei beni di proprietà dell'Amministrazione, sempre che non si accerti che la stessa sia stata cagionata dall'imperizia del gestore. In tal caso si provvederà ad addebitare al concessionario la relativa spesa inerente gli interventi eseguiti.

Alla scadenza della concessione i beni in parola dovranno essere riconsegnati al Comune in perfetta efficienza, salvo il normale deperimento dovuto all'uso.

Eventuali attrezzature mancanti potranno essere fornite dalla ditta aggiudicataria che alla scadenza del contratto si impegna, però, a rimuovere.

Art. 14 - Danni

Per qualsiasi danno a terzi, intendendosi per tali anche il Comune di Lissone ed il personale dello stesso, cagionato da fatto doloso o colposo, da mancato rispetto di prescrizioni normative, o per altre cause comunque conseguenti all'esecuzione del servizio oggetto della concessione, il concessionario rimane l'unico

soggetto responsabile penalmente e civilmente, sollevando da ogni responsabilità, anche solidale, il Comune di Lissone ed il personale incaricato dallo stesso ad effettuare i controlli sul rispetto delle condizioni contrattuali.

Art. 15 - Copertura assicurativa

Il concessionario ha l'obbligo di presentare, prima dell'inizio del servizio ed a pena di decadenza dall'aggiudicazione, un contratto d'assicurazione di responsabilità civile per danni verso terzi, intendendosi per tali anche il Comune di Lissone ed il personale dello stesso, a copertura di tutti i rischi connessi all'esecuzione del servizio oggetto della concessione con espressa estensione ai rischi derivanti dalla somministrazione di alimenti e bevande. Tale assicurazione dovrà avere una durata coincidente con quella dell'affidamento del servizio e dovrà prevedere un massimale unico adeguato al rischio e comunque non inferiore a €. 1.000.000,00 per ogni sinistro.

Tale importo non rappresenta un limite alla responsabilità del concessionario.

Copia conforme all'originale di detta polizza assicurativa contratta dall'impresa a copertura dei rischi sopra indicati dovrà essere consegnata alla stazione appaltante, unitamente alla dichiarazione con cui l'impresa esoneri il Comune da qualsiasi responsabilità civile e penale per danni arrecati nell'esercizio della propria attività a terze persone e/o a cose, entro il termine di inizio della concessione, pena la decadenza dall'aggiudicazione.

Art. 16 - Cessione del servizio

Ferme restando quanto previsto dal disciplinare di gara, l'aggiudicatario non potrà cedere a terzi o dare in subappalto, in tutto o in parte, il servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 17 - Spese contrattuali

Saranno a carico dell'aggiudicatario tutte le spese di gara (stesura contratto, bollo, registrazione, scritturazione delle copie occorrenti alla ditta e dai diversi uffici) e tutte le imposte e tasse che dovessero in avvenire colpire il contratto.

Le spese contrattuali saranno determinate tenendo conto delle seguenti obbligazioni fiscali:

- 1) Imposta di Bollo: € 45,00;
- 2) Imposta di registro: € 200,00;
- 3) Diritti di segreteria sul valore della stipulazione (L. 604/1962 e successive modifiche e integrazioni): € 900,00 circa;
- 4) Rimborso spese di pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana (art. 5 comma 2 D.M. 02.12.2016): € 1.500,00 circa.

Resta inteso che le suddette spese potranno essere aggiornate in relazione alle variazioni della normativa a cui fanno riferimento.

Art. 18 - Controlli

Il Direttore dell'Esecuzione potrà effettuare d'ufficio, o su segnalazione degli utenti, controlli diretti a verificare la corrispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali (a titolo esemplificativo si indicano controlli sulle modalità di stoccaggio nei frigoriferi, controlli sulla temperatura dei frigoriferi, data di scadenza dei prodotti, modalità di lavorazione e distribuzione delle derrate, stato igienico dell'ambiente, rispetto da parte del personale addetto alla somministrazione delle norme in materia di igiene, controllo di qualità degli alimenti, controllo tipologia dei prodotti detergenti impiegati, etc..).

In relazione all'esito dei controlli ed alle giustificazioni addotte dalla ditta, l'Amministrazione valuterà se redigere apposito verbale descrittivo di quanto emerso in sede di controllo al fine di procedere, se ritenuto opportuno, all'applicazione delle penali di cui all'articolo 20 del presente capitolato o all'applicazione delle disposizioni di cui all'art. 21 del capitolato medesimo.

Art. 19 - Gestione dei bar

Il concessionario all'atto della presentazione dell'offerta dovrà possedere i requisiti morali e professionali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande previsti dagli artt. 65 e 66 della legge regionale n. 6 del 02.02.2010; sarà carico del concessionario comunicare altresì gli estremi identificativi dell'eventuale delegato all'attività di somministrazione. L'aggiudicazione con atto formale costituirà titolo per la presentazione della SCIA limitatamente ai locali ed alle attrezzature con le caratteristiche previste dal presente capitolato e nel rispetto delle norme sanitarie.

Sarà cura del competente Ufficio Comunale provvedere alla trasmissione della SCIA all'ASL.

La SCIA legittima l'esercizio dell'attività solo nei locali della sede municipale e non potrà essere trasferita in altre località, neppure nella stessa zona, pena la revoca immediata della concessione, fatto salvo il diritto dell'ente ad essere rifuso degli eventuali danni subiti.

La SCIA avrà la durata della concessione e decadrà al termine della concessione di che trattasi.

I comportamenti del titolare saranno censurabili sulla base delle disposizioni contenute nel presente capitolato, nella legge regionale n. 6 del 02.02.2010, e nel T.U.L.P.S. (R.D. 773/1931).

Il concessionario si impegna, a propria cura e spese, ad espletare sollecitamente le necessarie formalità per presentare la SCIA per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande tramite il portale <http://www.impresainungiorno.gov.it>.

La presentazione della SCIA (Segnalazione certificata di inizio attività) tramite il portale della Camera di Commercio <http://www.impresainungiorno.gov.it> è condizione essenziale per l'inizio dell'attività oggetto della concessione.

Il concessionario garantisce il Comune di Lissone da ogni onere, pretesa o ragione, comunque connessa con l'esercizio dell'attività del bar e si impegna ad effettuare gli acquisti esclusivamente a proprio nome, riconoscendo la completa estraneità del Comune di Lissone all'attività commerciale svolta.

Art. 20 - Clausola penale

Per ogni inadempienza degli obblighi contrattuali che sia stata riscontrata e contestata con lettera trasmessa anche a mezzo e-mail o pec, alla ditta affidataria del servizio verrà applicata una penale da €. 250,00 ad €. 500,00 in rapporto all'entità ed alla gravità dell'infrazione rilevata e alla frequenza della stessa.

La misura della penale è stabilita dal Comune a suo insindacabile giudizio.

In caso di recesso unilaterale dal contratto da parte dell'affidatario del servizio allo stesso verrà applicata da parte della stazione appaltante una penale pari a 4 mensilità del canone annuale pattuito.

L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da contestazione scritta (trasmessa anche a mezzo pec), alla quale l'aggiudicatario avrà facoltà di presentare entro e non oltre 10 giorni dalla ricezione della stessa, eventuali controdeduzioni.

In caso di mancato riscontro ovvero qualora le giustificazioni siano ritenute insufficienti, l'Amministrazione assumerà il provvedimento di applicazione della penale che verrà notificato all'impresa affidataria del servizio anche a mezzo pec.

L'ammontare della penale potrà essere dedotto da importi eventualmente dovuti al concessionario oppure trattenuto sulla cauzione definitiva.

Art. 21 - Clausola risolutiva del contratto

Il contratto, ai sensi e per effetti dell'art. 1456 C.C., potrà essere risolto di diritto, a seguito della comunicazione dell'Amministrazione, trasmessa anche a mezzo pec, di volersi valere della clausola risolutiva, fatto salvo il risarcimento dei danni subiti, nei seguenti casi:

- mancata osservanza delle disposizioni di cui agli articoli 15 e 16;
- mancata costituzione della cauzione definitiva;
- mancata reintegrazione della cauzione definitiva laddove vi sia stato un parziale o totale utilizzo dello stesso;
- dopo tre inadempienze gravi debitamente contestate, anche se l'Amministrazione non abbia applicato penali;
- perdita dei requisiti necessari per l'esercizio dell'attività di cui al presente capitolato;
- nelle ipotesi di cui all'articolo 76 della legge regionale n. 6 del 02.02.2010 (decadenza dei titoli abilitativi);
- reiterata inosservanza degli orari di apertura e chiusura;

- grave o reiterata inosservanza delle norme in materia di igiene e delle modalità di somministrazione previste dal presente capitolato;
- grave o reiterata inosservanza del listino prezzi e/o variazioni unilaterali dei prezzi;
- mancato pagamento del canone alle scadenze concordate;
- reiterata somministrazione di alimenti e bevande qualitativamente non corrispondenti a quanto richiesto dal presente capitolato;
- sospensione arbitraria del servizio anche per un solo giorno previa diffida a riprendere il lavoro immediatamente.

La risoluzione del contratto fa sorgere a favore dell'Amministrazione il diritto di affidare l'esecuzione del contratto al concorrente che segue immediatamente in graduatoria. La risoluzione anticipata del contratto comporterà l'incameramento della cauzione, l'applicazione delle penalità previste ed il risarcimento dei danni conseguenti.

Art.22 - Rinvio

Per quanto non espressamente previsto e disciplinato nel bando di gara, nel presente capitolato speciale d'oneri e nel disciplinare, si fa rinvio alle norme del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. nonché alle norme del Codice Civile.